SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-7261.3-2006

Ikan kerapu utuh segar – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 2
6 Teknik penanganan 2
7 Syarat Penandaan 3
8 Penyimpanan 3
Bibliografi 4

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kerapu utuh segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Ikan kerapu utuh segar – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan bahan, peralatan, teknik penanganan, syarat penandaan dan penyimpanan untuk ikan kerapu utuh segar.

2 Acuan normatif

SNI 01-0220-1987, *Air minum.*
SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi.*
SNI 01-7261.2-2006, *Ikan kerapu utuh segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1
penanganan
rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau penanganan produk yang meliputi 3 aspek, yaitu: bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu/keutuhan produk (*wholesomeness*) dan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan kerapu utuh segar sesuai SNI 01-7261.2-2006, *Ikan kerapu utuh segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan yang memenuhi persyaratan kualitas air minum, sesuai SNI 01-0220-1987, *Air minum*

4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi.* Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kiontaminasi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) Timbangan;
b) Bak penampungan;
c) Keranjang plastik;
d) Meja proses;
e) Kotak berinsulasi;
f) Peralatan lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan kerapu utuh segar mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan

6.1 Penerimaan

a) Potensi bahaya: mutu bahan baku kurang baik/segar, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan terhindar dari bakteri patogen.
c) Petunjuk: ikan kerapu yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya. Bahan baku kemudian ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk antara 0°C - 5°C.

6.2 Sortasi

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran yang menempel pada tubuh ikan.
c) Petunjuk: ikan dicuci dengan air bersih, dingin dan mengalir. Pencucian dilakukan secara hati-hati cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu produk antara 0°C - 5°C.

6.3 Pembersihan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan ikan kerapu utuh segar yang bersih dari kotoran.
c) Petunjuk: ikan kerapu utuh segar dibersihkan dengan spons bersih atau dengan air bersih, dingin dan mengalir secara cepat, cermat dan saniter serta tetap menjaga suhu produk antara 0°C - 5°C.

6.4 Pengemasan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri dan kerusakan fisik.
b) Tujuan: mendapatkan produk sesuai label serta melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan.
c) Petunjuk: ikan ditimbang lalu disusun dalam wadah dengan penambahan es hingga melindungi seluruh permukaan ikan dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis serta tetap menjaga suhu produk antara 0°C - 5°C.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

7 Syarat penandaan

Setiap produk ikan kerapu utuh segar yang akan dipasarkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan serta memberi keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

a) jenis produk;
b) berat bersih produk;
c) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
d) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
e) tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan;
f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

8 Penyimpanan

Apabila Ikan kerapu utuh segar menunggu untuk dipasarkan maka dilakukan penyimpanan dengan suhu minimal 0°C – maksimal 5°C

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Surat Keputusan Menteri Kesehatan No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum

SNI 01- 4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id